

Cibulový chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 2 lžička
- polohrubá mouka 540 g
- olej 2 lžíce
- voda 250 ml
- cukr 2 lžička
- cibule 1 ks
- sušené droždí 1 lžička

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do pekárně nalijeme vodu, 2 lžíce oleje, přidáme polohrubou mouku. Do jednoho rohu dáme cukr, do druhého sůl, doprostřed droždí, které rozmícháme v malém množství vody.

Pekárnu nastavíme na základní program, velikost střední a stupeň propečení kůrky střední nebo tmavší. Po zvukovém signálu přidáme nakrájenou syrovou nebo usmaženou cibuli.

Po upečení položíme cibulový chléb na mřížku, překryjeme utěrkou a necháme vychladnout.